



Jérôme Binder s'est formé en Inde avant de lancer Parfum d'Epices, des ateliers culinaires pour particuliers et pour les entreprises.

cours intensifs de cuisine avec un chef local. «J'étais le premier Occidental à m'intéresser à son école! C'était une belle rencontre.» De retour en Suisse, Jérôme laisse mijoter. Que va-t-il faire de tout ça? La passion de la cuisine, l'envie de faire plaisir, les expériences sensorielles, son amour de l'esthétisme et son vécu en entreprise finissent par se rejoindre tout naturellement sous la bannière d'une start-up, qu'il nomme Parfum d'Epices.

Il lance à l'automne 2013 son concept d'ateliers culinaires. Cours en anglais et en français, événements, quiz sensoriels, réceptions, enterrement de vie de célibataire (apprendre à cuisiner épices et ingrédients aphrodisiaques...), et bien sûr le team building, must absolu pour les entreprises. «Parce que, comme pour réussir un bon mélange d'épices, chaque membre participe à la force d'une équipe.»

L'idée étant, par exemple, de se balader sur différents stands pour tester, sentir, répondre à des devinettes... puis de travailler par petits groupes et de fabriquer un curry, soit un mélange de 12 à 15 épices. «On utilise des pilons, on brasse, c'est magique!», explique le chef. Ces ateliers-là se déroulent dans des lieux de charme, si possible dans les vignes... En souvenir, les épiciers en herbe repartent avec une éprouvette, résultat de leur excursion culinaire.

L'option est également de faire réaliser un menu complet aux collaborateurs participants, comme il le fait chez des particuliers. Sur une thématique choisie par le client, un menu est proposé. «Des mets fins, gastronomiques, mais faciles à réaliser.» Filet de bœuf sauce gingembre, patates douces à la noix de coco, carpaccio de Saint-Jacques au poivre timut, filet de

bœuf et son infusion au gingembre, mignon de cerf et sa sauce au garam masala et marrons, tarte Tatin à la mangue et son caramel cannelle cardamome... Sans oublier la cuisine végétarienne. «Je revisite les plats traditionnels, à ma sauce!»

Du rêve à la réalité: ils sont devenus chefs

PAR CAMILLE DESTRAZ Travailler dans de grosses entreprises, puis tout plaquer pour se mettre aux fourneaux: rencontre avec trois Romands passionnés qui ont réussi des reconversions savoureuses.

Ils viennent des ressources humaines ou de la finance. Un jour, ils ont décidé de fermer la porte de leur bureau pour se consacrer à leur amour de la table. Chacun à sa sauce, avec ses points forts. Rencontre avec trois Romands qui ont façonné leur idéal d'entreprise culinaire.

Petit nouveau dans le secteur, le pro de la finance et passionné de cuisine Jérôme Binder. Après douze ans chez Procter & Gamble, le trentenaire avait décidé de laisser germer un petit grain de folie qui l'a

fait plaquer une belle carrière et mettre le cap sur l'Inde. «Une petite voix me disait de faire autre chose, confie Jérôme Binder. J'ai eu envie de vivre mes rêves. Depuis longtemps, je gardais la cuisine comme passion. Les gens me disaient: «Jérôme, quand est-ce que tu ouvres un restaurant?»»

Après avoir minutieusement organisé son voyage, il se retrouve dans la banlieue de Chennai (Madras) à suivre des

«UNE PETITE VOIX ME DISAIT DE FAIRE AUTRE CHOSE. LES GENS DEMANDAIENT: «QUAND EST-CE QUE TU OUVRES UN RESTAURANT?»»



Pierrette Menétrey, ancienne manager RH à la tête de la Péniche Gourmande: «Aujourd'hui, la bonne nouvelle, c'est que le chef c'est moi!»



Jérôme Rottmeier travaillait dans la finance avant de fonder l'Atelier Cuisine. Son associé et lui accueillent les amateurs dans un ancien pressoir.

Le chef sélectionnera les vins pour accompagner le repas. Et, par amour du visuel, il complétera le tableau en décorant le lieu avec de belles photos, des mortiers, en amenant sa vaisselle et ses nappes. En quelques mois, plusieurs grosses entreprises de l'arc lémanique ont déjà été charmées par le concept.

Au bord de la Venoge

De son côté, Pierrette Menétrey a, elle aussi, décidé de revenir vers ses premières amours, après vingt-cinq ans de carrière dans les ressources humaines en tant que manager dans les secteurs hôtelier et hospitalier. C'est en tombant sur le lieu baptisé La Péniche Gourmande à Denges (VD) qu'elle a foncé. «J'ai su que c'était là. Le concept, je le vivais déjà.»

Cette touche-à-tout au parcours de vie aussi varié qu'intense (manager RH, coach, psychologue du travail, cuisinière, entre autres...) propose alors dès 2008 des ateliers de cuisine privés et destinés aux entreprises. Forte de son expérience, elle met en avant – en plus de sa générosité et son dynamisme – ses capacités à mettre sur pied des teambuildings avec des objectifs très précis, pour des groupes de 20 personnes maximum. «Aujourd'hui, la bonne nouvelle, c'est que le chef c'est moi!», lance-t-elle en introduction du travail entre collaborateurs.

Lors de ses ateliers, «chacun met la main à la pâte sur tout le menu. Chaque

participant reçoit un tablier, et une cuillère... pour aller goûter ce que font les autres.» Cuisine au rythme des saisons, pickles, marinades: l'esprit de la cuisine qu'elle et ses collaborateurs proposent est «d'ici, avec inspiration asiatique et italienne». Mi-cuit de foie gras aux morilles et son croquant aux épices, Tatin de pommes artichauts caramélisées, dattes fleuries à la tête-de-moine...

Si la clientèle d'entreprise représente 50 à 60% de son chiffre d'affaires – «elle vient de loin» – le reste provient des cours privés (adultes et enfants), des repas de famille ou autres cocktails dînatoires. Et tous ces instants gourmands se déroulent au bord de la Venoge.

«Les résultats nous surprennent»

Un peu plus loin dans l'arc lémanique, à Vevey, un autre lieu de partage culinaire qui fait le bonheur des marmitons en herbe: l'Atelier Cuisine, fondé par Jérôme Rottmeier. Avant de lancer son atelier, il a travaillé au Lausanne Palace, dans la restauration collective et à La Redoute, dans les secteurs financiers de ces entreprises.

Fan de cuisine depuis son adolescence, il avait «envie de créer quelque chose en ayant la vue globale d'un business». Il démarre son projet chez lui, tout seul, en 2006. «Je donnais des cours collectifs et privés, même pour les entreprises. Parfois les gens étaient surpris de se retrouver

dans mon appartement avec ma brosse à dents dans la salle de bains», se souvient-il en riant.

Au bout de quelques années, il s'associe au chef de cuisine Jérôme Baxas, puis ils reprennent ensemble un ancien pressoir situé dans une cour intérieure, toujours à Vevey. Une superbe salle de cours et un caveau leur permettent d'accueillir jusqu'à 40 personnes. «On ne donne pas de cours à l'extérieur, c'est un choix de notre part. Parfois, on nous demande de venir dans la cafétéria de l'entreprise pour un teambuilding. Mais c'est dommage, et ça ne fait pas rêver les collaborateurs!»

Anniversaires, repas de famille, enterrement de vie de jeune fille – «pour ça il y a beaucoup plus de concurrence depuis quelque temps» – et évidemment les cours donnés pour les entreprises, qui représentent 30% du chiffre d'affaires de l'Atelier Cuisine.

Ce qui a amené les deux Jérôme et leur tout nouveau collaborateur Jean-Marc à développer le concept du «panier mystère»: «On donne un choix d'ingrédients, et ils doivent développer des recettes. On lance une compétition entre deux groupes. Les résultats nous surprennent parfois, c'est vraiment chouette!»

Vu le succès que rencontrent ces petites entreprises, il existe visiblement un marché intéressant du Romand gourmand... De quoi inspirer de nouvelles reconversions juteuses? ■